DOCUMENT RESUME

ED 276 805 CE 045 618

AUTHOR Shin, Masako T.

TITLE Food Service Technical Terms. English-Spanish Lexicon.

INSTITUTION Southern Illinois Univ., Carbondale. School of Technical Careers.

SPONS AGENCY Illinois State Board of Education, Springfield. Dept. of Adult, Vocational and Technical Education.
PUB DATE Jun 81
CONTRACT R-33-10-C-0442-400; R-33-21-J-0542-400
NOTE 24p.
PUB TYPE Reference Materials - Vocabularies/Classifications/Dictionaries (134) -- Multilingual/Bilingual Materials (171) -- Guides - Classroom Use - Materials (For Learner) (051)
LANGUAGE English; Spanish

EDRS PRICE MF01/PC01 Plus Postage.
DESCRIPTORS *Cooking Instruction; Dictionaries; *Equipment; *Food; *Food Service; *Foods Instruction; Occupational Home Economics; Postsecondary Education; Secondary Education; *Spanish Speaking

ABSTRACT

This English-Spanish lexicon presents food service technical terms. The terms are divided into seven categories: basic food items, common baking terms, food cutting terms, general cooking terms, non-English culinary terms, and tools and equipment. Each English word or term is followed by its Spanish equivalent(s). (YLB)

****
* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *
****

66.61

CAREER DEVELOPMENT CENTER
SCHOOL OF TECHNICAL CAREERS
SOUTHERN ILLINOIS UNIVERSITY
CARBONDALE, ILLINOIS

ED276805

FOOD SERVICE TECHNICAL TERMS

ENGLISH-SPANISH LEXICON

MASAKO T. SHIN, CURRICULUM SPECIALIST, STC, SIU-C

TRANSLATED BY

ANN THORSON

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
Office of Educational Research and Improvement
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)

This document has been reproduced as received from the person or organization originating it.

Minor changes have been made to improve reproduction quality.

Points of view or opinions stated in this document do not necessarily represent official OERI position or policy.

"PERMISSION TO REPRODUCE THIS MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

D Gill

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)."

The preparation of this multicultural series was aided financially through funding agreements with the Illinois State Board of Education/Department of Adult, Vocational and Technical Education.

(Contract Numbers: R-33-10-C-0442-400, R-33-21-J-0542-400)

CE045618

June 1981

ARDEN L. PRATT, DEAN
E. HOLLIS MERRITT, ASST. DEAN
LARRY HEPBURN, CENTER DIRECTOR

TABLE OF CONTENTS

(ÍNDICE DE MATERIAS)

page
(página)

Basic Food Items

(Alimentos Básicos) 1

Common Baking Terms

(Terminología Fundamental de Hornear) 13

Food Cutting Terms

(Terminología de Cortar) 14

General Cooking Terms

(Léxico General de Cocinar) 15

Non-English Culinary Terms

(Léxico Culinario, no inglés) 18

Tools and Equipment

(Herramientas y Aparatos) 20

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Baking Ingredients: Ingredientes para Hornear

- baking powder: levadura en polvo (polvo de hornear)
- baking soda: bicarbonato de sosa
- cream of tartar: crémor tártaro o crémor
- puff-paste shortening: manteca de hojaldre
- vegetable shortening: grasa manteca vegetal
- yeast: levadura

Chocolate and Cocoa Products: Productos de Chocolate y Cacao

- baking chocolate-unsweetened: chocolate de hornear - no endulzado.
- semi-sweet chocolate: chocolate semiamargo
- sweet cooking chocolate: chocolate de hornear-dulce
- chocolate flavored syrup: jarabe de sabor chocolate
- milk chocolate fudge topping: coronamiento de chocolate
- powdered chocolate flavoring for milk: chocolate en polvo para leche
- cocoa: cacao
- hot cocoa mix: mezcla para cacao caliente

Dairy Product - Cheese: Productos Lácteos - Quesos

- American cheese: queso americano
- brick: queso de bloque
- cheddar cheese: queso cheddar
- cottage cheese: requesón, queso fresco
- cream cheese: queso crema, queso de natas

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Dairy Product - Cheese: Productos lácteos - Quesos

Danish blue cheese: queso tipo danés

Fontina: queso Fontina

Fromage de Brie: queso Brie

gorgonzola: queso gorgonzola (italiano)

gouda: queso gouda

monterey jack: queso monterey jack

mozzarella: queso mozzarella (italiano)

munster: queso munster (alemán)

parmesan: queso parmesano

provolone: queso provolone (italiano)

ricotta cheese: queso ricotta

Roquefort: queso Roquefort (francés)

romano: queso romano

Sardo: queso Sardo

Swiss cheese: queso suizo

Dairy Product - Milk: Productos lácteos - Leche

homogenized milk: leche homogeneizada

skim milk: leche desnatada

coffee cream: crema para cafe

heavy whipping cream: crema densa para batir

half and half: mezcla de leche y crema, mitad y mitad

sour cream: crema agria

dry milk: leche en polvo o leche polvorizada

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Dairy Product - Milk: Productos lácteos - Leche

2% milk: leche de 2% crema

evaporated milk: leche evaporada

buttermilk: suero de mantequilla, leche mantecada

Flours: Harinas

all-purpose flour: harina de utilidad general

bread flour: harina para pan

cake flour: harina para tortas

arrow-root starch: almidón de arrurruz

bread crumb: pan rallado

corn meal: harina de maíz

corn starch: almidón de maíz (Mex: maicena)

pastry flour: harina para pasteles

rice flour: harina de arroz

rye flour: harina de centeno

self-rising flour: harina de levadura instante

tapioca starch: almidón de tapioca

wheat flour: harina de trigo

Fresh Produce - Fruits: Productos Agrícolas - Frutas

apples: manzanas

apricots: albaricoques (Mex: chabacanos)

avocados: aguacates

bananas: bananas, plátanos

berries: fresas, frambuesas, zarzamoras, etcétera

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Fresh Produce - Fruits: Productos Agrícolas - Frutas

cantaloupes: variedad (o clase) de melón

cherries: cerezas

grapefruits: toronjas

grapes: uvas

honeydews: variedad (clase) de melón

lemons: limones italianos

limes: limones, limas

mangos: mangos

nectarines: griffones, nectarinas

oranges: naranjas

papayas: papayas, fruta bomba

peaches: duraznos, melocotón

pears: peras

pineapples: piñas

plums: ciruelas

watermelons: sandías

Fresh Produce - Vegetables: Productos Agrícolas - Verduras

artichokes: alcachofas

asparagus: espárrago(s)

beans, green: judías verdes

beets: remolachas, betabeles

brussel sprouts: bretones

broccoli: bróculi

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Fresh Produce - Vegetables: Productos Agrícolas - Verduras

cabbage: col

carrots: zanahorias

cauliflower: coliflor

celery: apio

chard: acelga

chives: cebollanas (Mex: cebollines)

corn: maíz

cucumbers: pepinos

eggplants: berenjenas

garlic: ajo

leeks: porros

lettuce: lechuga

mint: menta

mushrooms: champiñones (Mex: hongos)

okra: quingombó

onions: cebollas

parsley: perejil

parsnips: pastinacas

Pearl onions: cebollas perlas

peas: guisantes, (Mex: chícharos, Columbia: arvejas)

potatoes, Russet: patatas, Russet (bermejo)

potatoes, red: patatas, rojas

potatoes, sweet: batatas, camotes

radishes: rábanos

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Fresh Produce - Vegetables: Productos Agrícolas - Verduras

romaine: lechuga romana

scallions: escalofias

shallots: chalotes

spinach: espinaca(s)

squash, summer: calabaza blanca

squash, yellow: cidrayote

squash, zucchini: zapallito italiano

tomatoes: tomates, (Mex: jitomates)

turnips: nabos

watercress: berro

yams: batatas, camotes

Meat and Meat Products: Carne y Productos de Carne

meat-beef; pork; veal; lamb: carne de res, de puerco, de ternera, de cordero

aspic: gelatina de caldo de tomate

beef base: caldo de res

crackling: chicharrón

chicken base: caldo de pollo

gelatin: gelatina

suet: sebo

sweetbreads: mollejas

chateaubriand: filete de solomillo, doble

chopped steak: bistec picado, carne picada (de res)

cutlet: chuleta

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Meat and Meat Products: Carne y Productos de Carne

filet mignon: filete delicado

lambchop: chuleta de cordero

loin strip steak: solomillo

minute steak: bistec al minuto

New York strip (steak): bistec Nueva York

porkchop: chuleta de puerco

porterhouse steak: bistec porterhouse

T-bone steak: bistec con hueso en "T"

scallopine: carne de ternera en lonjas delgadas salteadas en vino con condimentos

roasts (pork, beef, lamb, veal): asado de (puerco, res, cordero, ternera)

ribs (pork, beef, lamb, veal): costillas de (puerco, res, cordero, ternera)

stew meat (pork, beef, lamb, veal): guisado de (puerco, res, cordero, ternera)

bacon (pork): tocino, tocineta

sausage (pork): chorizo

Potato Preparations: Preparaciones de Patatas (papas)

American fried potatoes: papas fritas americanas

au gratin potatoes: patatas al gratén

baked potatoes: patatas horneadas

boiled potatoes: patatas hervidas

cottage fried potatoes: papas fritas a la cabaña

French fried potatoes: papas fritas

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Potato Preparations: Preparaciones de Patatas (o Papas)

hash brown potatoes: papas fritas picadas

home fried potatoes: papas fritas simples

Julienne potatoes: patatas cortadas en tiras delgadas

mashed potatoes: puré de patatas

new potatoes in cream: patatas nuevas en crema

O'Brien potatoes: patatas O'Brien

parsley potatoes: patatas mayordomo

scalloped potatoes: patatas cubiertas de pan rallado y horneada en salsa

Pasta: Fideos

fettuccine: fettuccine

lasagna: lasagne

macaroni: macarrón

elbow macaroni: macarrón en forma de codo

salad macaroni: macarrón para ensalada

mostaccioli: mostaccioli

noodles: tallarínes

shells: conchitas

spaghetti: espagueti

spaghettini: espaguetini

vermicelli: vermiceli

Spices and Herbs: Especias y Hierbas

allspice: pimienta de tabasco, pimienta inglesa, mace: macís, macia

anise: anís

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Spices and Herbs: Especias y Hierbas

basil - sweet basil: albahaca dulce

bay leaf: hoja de laurel

caraway seed: semilla de alcaravea

cayenne pepper: pimienta del ají de cayena

celery seed: semilla de apio

chili powder: polvo de chile; chile en polvo

chives: cebollanas

cinnamon: canela

cloves: clavero, clavos

coriander: cilantro, culantro

cumin: cominos

curry powder: polvo de cari

dill: eneldo

fennel: hinojo

garlic: ajo

ginger: jengibre

marjoram: mejorana

mint: menta

mustard seed: semilla de mostaza

nutmeg: nuez moscada

oregano: orégano

paprika: pimentón

parsley: perejil

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Spices and Herbs: Especias y Hierbas

pepper - black and white: pimienta - negra y blanca

rosemary: romero

sage: salvia

sesame seed: semilla de sésamo

tarragon: estragón

thyme: tomillo

Salad Greens - Lettuce: Hortalizas Verdes - Lechuga

Boston lettuce: lechuga boston

butter lettuce: lechuga blanda

chicory: achicoria

Chinese cabbage: col china

endive: endibia

escarole: escarola

iceberg lettuce: lechuga iceberg

romaine: lechuga romana

Salad Greens - Raw Vegetables: Hortalizas Crudas - para Ensalada

bell peppers: pimientos dulces

celery: apio

chiles: chiles

cucumbers: cohombros, pepinos

mushrooms: champiñones, hongos

onions: cebollas

radishes: rábanos

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Salad Greens - Raw Vegetables: Hortalizas Crudas - para Ensalada

scallions: escalonas

tomatoes: tomates, (Mex: jitomates)

zucchinis: zapallitos italianos

Sugar: Azúcar

granulated sugar: azúcar granular

verifine sugar: azúcar muy fina

powdered/confectioners' sugar: azúcar en polvo, azúcar glas

brown sugar: azúcar morena; azúcar oro

sanding sugar: azúcar fina para adorno de galletitas, etc.

Tomato Products: Productos de Tomate

catsup: salsa de tomate, sazonada con vinagre, azúcar y especias

chili sauce: salsa de chile

tomato juice: jugo de tomate (jitomate)

tomato paste: masa de tomate (jitomate)

tomato sauce: salsa de tomate

peeled tomatoes: tomates pelados

stewed tomatoes: tomates guisados

tomato puree: puré de tomates

Vinegars, Dressings and Seasonings: Vinagres, Aderezos, y Condimentos

cider vinegar: vinagre de sidra

distilled/white vinegar: vinagre blanco

FOOD SERVICE: Basic Food Items (Alimentos Básicos)

Vinegars, Dressings and Seasonings: Vinagres, Aderezos, y Condimentos

tarragon: estragón

mayonnaise: mayonesa

salad dressings: aderezo para ensalada

salad oil: aceite para ensalada

tabasco sauce: salsa tabasco

Worcestershire sauce: salsa inglesa

soy sauce: salsa soya

FOOD SERVICE: Common Baking Terms
(Terminología Fundamental de Hornear)

blend: mezclar

cut-in: mezclar o hacer penetrar frotando

dissolve: disolver

dust: empolvar

fold: doblar

ice: garapiñar, adornar

knead: amasar

make up: método de mezclar ingredientes

masking: cubrir

mix: mezclar

proof: permitir el levantamiento de masa por ponerla en un lugar húmedo y caliente

punch: golpear

rounding: formar

sifting: tamizar

tubing: entubar

wash: aplicar una capa delgada

FOOD SERVICE: Food Cutting Terms
(Terminología de Cortar)

chop: cortar

dice: cortar en cubos

grate: rallar

grind: moler

julienne: cortar en tiras delgadas

mince: picar

purée: hacer un puré de

shred: cortar en tiras muy delgadas

slice: rebanar

score: rayar

FOOD SERVICE: General Cooking Terms
(Léxico General de Cocinar)

grilling: asar a la parrilla

grinding: moler

kneading: amasar

larding: mechar

egging and crumbing: envolver en huevo, y empanar

marinating: marinar

melting: fundir

mincing: picar

mixing: mezclar

pan-broiling: cocer en sartén, descubierto, escurriendo la acumulación de grasa

pan-frying: cocer con un poco de manteca

parboiling: sancochar

parching: torrar

paring: pelar con cuchillo

peeling: pelar

planking: cocer o servir sobre una tabla

poaching: escalfar

pot-roasting: perdigar trozos de carne

reconstituting: reconvertir a su consistencia normal

rehydration: rehidratar

roasting: asar

sautéing: saltear

scalding: escaldar

scalloping: asar con salsa o migas de pan

FOOD SERVICE: General Cooking Terms
(Léxico General de Cocinar)

scoring: rayar

searing: socarrar

simmering: hervir a fuego lento

steaming: cocer al vapor

steeping: empapar

stewing: estofar

stirring: revolver

toasting: tostar

whipping: batir

FOOD SERVICE: Non-English Culinary Terms
(Léxico Culinario - no inglés)

a la: a la

a la carte: a la carta

antipasto: entremés

au gratin: al gratén

au jus: al jugo

bellevue: bien decorada o adornada

bien cuit: medio cocida

bisque: sopa de mariscos

bouquet garni: ramo de hierbas

brochetts: brochetas

buffetier: cocinero que trincha la carne

canapes: canapés

Chablis: chablis

Chambertin: Chambertin

chateaubriand: filete de solomillo, doble

chef de cuisine: jefe de cocina

cocotte: cacerola individua

connoisseur: conocedor

court-boullion: base de pescado

crepe: panqueque francés

cuisine: arte culinario

entrée: plato principal

entremetier: cocinero de verduras y huevos

frappé: enfriado con hielo

FOOD SERVICE: Non-English Culinary Terms
(Léxico Culinario - no inglés)

gigot d'Agneau: pierna de cordero

Hollandaise: salsa holandesa

hors d'oeuvres: tapas (Mex: botana)

patissier: cocinero de pasteles

poissonier: cocinero de pescado

potager: cocinero de sopa

rotisseur: cocinero de asado

roux: salsa morena

saucier: cocinero de salsa

sous chef: maestro cocinero

tournant: cocinero auxiliar

troisieme commis: cocinero experto

FOOD SERVICE: Tools and Equipment
(Herramientas y Aparatos)

Cutting Hand Tools: Herramientas de Mano para Cortar

boning knife: cuchilla para deshuesar

butcher knife: cuchilla para carne sin cocer

cleaver: cuchilla de carnicero

French knife: cuchilla francesa

hand slicer: cuchillo tajador

hand meat saw: sierra de mano para cortar carne con huesos

paring knife: cuchilla para pelar

pastry wheel: rueda para cortar pasteles

pie or cake knife: cuchilla para servir pasteles y tortas

peeler; potato or vegetable: peladora

Food Handling Utensils: Utensilios de cocina; enseres de cocina

bowl: tazón

glass: vaso, vidrio, copa

kitchen fork: tenedor de cocina

ladles - solid or perforated: cazos - sólidos o perforados

scoop - melon ball or parisienne: cucharón para melónes o parisienne

spoons - pierced kitchen: cucharas de cocina - con agujeros

spoons - slotted kitchen: cucharas de cocina - con ranuras

spoons - solid kitchen: cucharas de cocina - sólidas

spatula - flat: espátula - plana

spatula - offset: espátula offset

tongs: alicates, tenazas

tray: bandeja, (Mex: charola)

turner - hot-cake or meat: utensilio para voltear tortitas calientes o carne

FOOD SERVICE: Tools and Equipment
(Herramientas y Aparatos)

Food Preparation Tools: Utensilios para la Preparación de Comida

box grater: rallador en forma de caja

China cap: tipo de colador cónico

colander: colador

mixer: mezcladora

strainer: coladera

hand, meat - tenderizer: utensilo de mano para ablandar carne

wire whip - French: batidor de alambre - francés

wire whip - piano: batidor de alambre - de piano

Cooking Utensils: Utensilios de Cocinar

bain maries: baño de maría

beater: batidora

baking pan: cazuela para hornear

braiser: cazuela para perdigar

double boiler: marmita doble

frying or saute pan: sartén

iron skillet: sartén de hierro

kettle: olla, paila, caldera

measuring cup: taza para medir

measuring spoon: cuchara para medir

pan: cacerola, cazuela, caldero, paila

pastry brush: brocha de pastelero

pastry tube: boquilla que se usa con bolsa para formar pasteles

roasting pan: cazuela para asar

FOOD SERVICE: Tools and Equipment
(Herramientas y Aparatos)

Cooking Utensils: Utensilios de Cocinar

rolling pin: rollo de pastelero

sauce pan: cacerola

sheet pan: cazuela plana

skewer: brocheta

skillet: cacerola o cazuela pequeña, sartencillo

Stationary Equipment: Aparatos Estacionarios

automatic steamer: marmita al vacio (automática)

baker's scale: balanza de panadero

coffee urn: cafetera

convection oven: horno de convección

deep fat fryer: olla profunda para freír con manteca

food cutter or chopper: máquina de cortar o picar

freezer: congelado(a)

mixing machine: máquina de mezclar, también se dice: licuadora

portion scale: balanza de porción

refrigerator: refrigerador, nevera

slicing machine: máquina de rebanar